

PAT-NO: JP358126744A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 58126744 A
TITLE: "SUSHI" MAKING METHOD

PUBN-DATE: July 28, 1983

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
SASAKI, FUMIO	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
SASAKI FUMIO	N/A

APPL-NO: JP57008053
APPL-DATE: January 21, 1982

INT-CL (IPC): A23 L 001/10

US-CL-CURRENT: 426/129 , 426/393 , 426/618 , 426/643

ABSTRACT:

PURPOSE: A variety of SUSHI ingredients (fish, shellfish, or vegetables) are vacuum packed and refrigerated, meanwhile seasoned SUSHI rice is packed with a sheet and stored in a vessel, thus providing SUSHI that can be served by placing the ingredients on the rice at meal.

CONSTITUTION: In a plastic vessel 1, are placed SUSHI ingredients of tuna, mackerel, shrimp, cuttlefish, or shellfish, which are processed for NIGIRI SUSHI, further soy sauce, horseradish and ginger, then they are wrapped with a flexible pouch of plastic 4 and refrigerated. In the meantime, seasoned SUSHI rice 5 is packed with a sheet 8, placed in a vessel 9 and stored.

COPYRIGHT: (C)1983, JPO&Japio

⑬ 日本国特許庁 (JP)
⑭ 公開特許公報 (A)

⑪ 特許出願公開
昭58—126744

⑫ Int. Cl.³
A 23 L 1/10

識別記号

庁内整理番号
6760—4B

⑬ 公開 昭和58年(1983)7月28日

発明の数 1
審査請求 有

(全 4 頁)

⑮ 鮓の製造方法

⑯ 特 願 昭57—8053
⑰ 出 願 昭57(1982)1月21日
⑱ 発 明 者 佐々木文男

東京都江東区冬木22—2
⑲ 出 願 人 佐々木文男
東京都江東区冬木22—2
⑳ 代 理 人 弁理士 中村政美 外2名

明 細 書

1. 発明の名称

鮓の製造方法

2. 特許請求の範囲

握れるように調理された各種の鮓種を真空パックして冷凍保存しておくと共に、味付けされた鮓飯を軟質の包装シートで包装して容器内に保存しておき、食事時に、前記鮓飯の上に鮓種を乗せて一緒に食べるようにすることを特徴とした鮓の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、江戸前鮓等の握り鮓やバツテラ等の押し鮓等の鮓の製造方法に関するものである。

従来、この種の鮓は、鮓種が生物であるため、夏季には腐り易く、土産品や弁当としての持ち帰

り販売が禁止されていた。

本発明は、前述のような問題点を解消すべく創出されたもので、握れるように調理された各種の鮓種を真空パックして冷凍保存しておくと共に、味付けされた鮓飯を軟質の包装シートで包装して容器内に保存しておき、食事時に、前記鮓飯の上に鮓種を乗せて一緒に食べるようにすることにより、夏季において、特に腐り易い鮓種の日保ちを良くして、土産品や弁当としての持ち帰り販売を可能にし、食事時にワンタッチ操作で、家庭や職場にて新鮮な風味を味わえるような鮓の製造方法を提供するものである。

以下、本発明の一実施例を図面に基いて詳細に説明する。

先ず、第1図及び第2図に示すように、プラスチック製の容器1内に、握れるように調理されたマダロ、サバ、エビ、イカ、ミル貝、卵焼等の各

種の鮎種2や、しょうゆ、山葵、がり等の付属品3を装入した後、軟質の袋状のプラスチックフィルム4で真空パックして冷凍保存するようにする。

次に、第3図乃至第5図に示すように、飯の中に酢、砂糖、塩等の調味料を入れて味付けされた鮎飯5を、成形板6に適宜間隔に配設された凹部7に、防護セロハンやポリエチレン製の薄いT字形状の包装シート8を介装して充填して包装し、この包装された鮎飯5をプラスチック製の容器9内に収納して保存するようにする。つまり、鮎飯5の包装は、左右一対の折合部10と巻付部11とから成るT字形状の包装シート8を成形板6の凹部7に敷いて、その包装シート8の上から凹部7内に鮎飯5を充填し、その後、包装シート8の各折合部10を交互に折合してから巻付部11を巻付けるようにする。

そして、食事時に、前記鮎飯5の上に鮎種2を

乗せて一緒に食べるようにするものである。

また、前記鮎飯5は、成形板6の凹部7に充填して成形するように説明及び図示されているが、これに限定されることなく、鮎飯5を手で握るようにしても良い。

したがって、本発明は、握れるように調理された各種の鮎種2を真空パックして冷凍保存しておくことにより、従来夏季において、特に腐り易かつた鮎種2の日保ちが良くなるため、土産品や弁当としての持ち帰り販売が可能となり、食事時に、鮎飯5の上に鮎種2を乗せるのみのワンタッチ操作で、家庭や職場にて新鮮な風味を味わうことができる。

しかも、各種の鮎種2を真空パックして冷凍保存しておくることによつて、鮎種2としての魚貝類や卵等の安いときに大量に仕入れておけるため、台風や輸送関係等による魚貝類や卵等の価格変動

にも左右されず着しく安価に提供することができる。

また、味付けされた鮎飯5を軟質の包装シート8で包装して容器9内に保存しておくことにより、食事時には包装シート8を持ちながら食べられるため、鮎飯5が手に接触することなく、衛生的で且つ手がべとつきのを防止でき、それに鮎飯5同士が引つ付いて外形が崩れるのを防止することができる。

更に、鮎飯5を成形板6の凹部7に充填して成形すると、手で握るのに比較して、熟練を要することなく、鮎飯5を容易且つ均一に握れて、大量生産に適するのは勿論のことである。

以上説明したように、本発明によれば、夏季において、特に腐り易い鮎種の日保ちが良く、土産品や弁当としての持ち帰り販売が可能となり、食事時にワンタッチ操作で、家庭や職場にて新鮮な

風味を味わうことができ、しかも衛生的で且つ手がべとついたり、鮎飯の外形が崩れたりすることなく、更には着しく安価に提供できる等の諸効果が得られる。

4. 図面の簡単な説明

図面は本発明の一実施例を示すもので、第1図は鮎種の真空パック状態の平面図、第2図は同断面図、第3図乃至第5図は鮎飯の製造工程を示し、第3図は成形板の凹部上面に包装シートを敷いた状態の一部省略平面図、第4図は包装シートの上から凹部内に鮎飯を充填した状態の断面図、第5図は包装された鮎飯を容器に収納した状態の断面図である。

1, 9…容器 2…鮎種 3…付属品
4…プラスチックフィルム 5…鮎飯 6…成形板
7…凹部 8…包装シート

10…折合部 11…巻付部

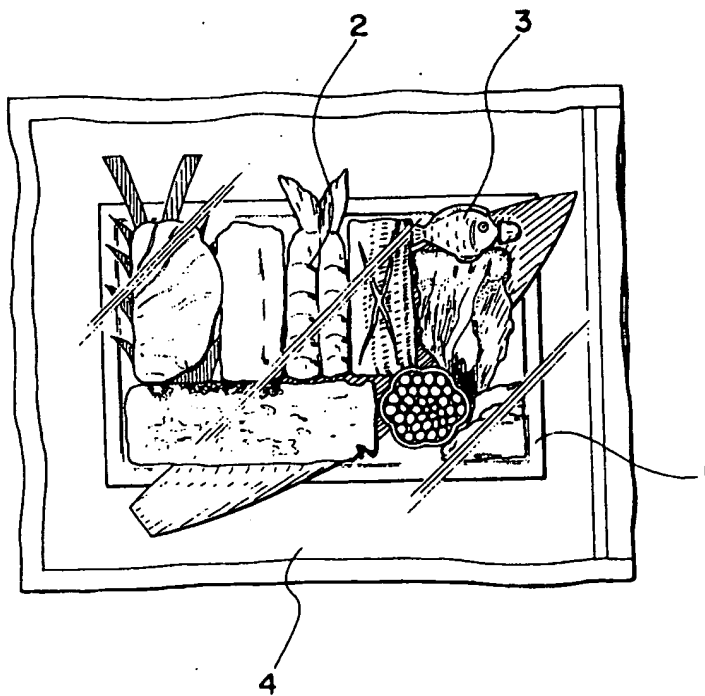
特許出願人 佐々木 文 男

代理人 弁理士 中 村 政

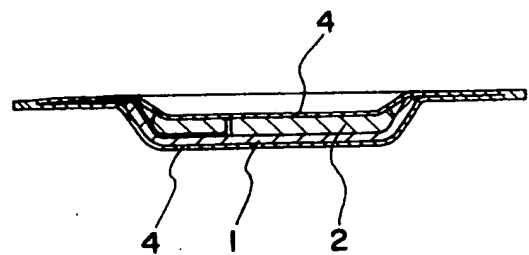


外 2 名

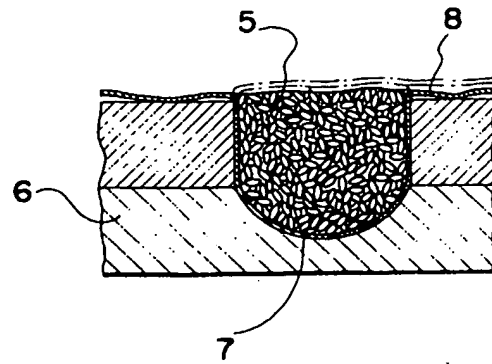
第 1 図



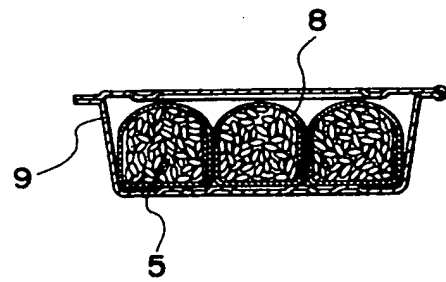
第 2 図



第 4 図



第 5 図



第 3 図

